

SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DES VACANCES DE PRINTEMPS DU 11 AU 21 AVRIL 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 11 au 14 avril 2023	FERIE	salade de perles crudités dés de fromage 	chou blanc bio local vinaigrette 	saucisson cornichon	betteraves bio vinaigrette 
		rôti de porc	poulet rôti 	poisson frais pêche locale 	fusili bio Euskal Pastak 
		haricots verts bio 	petits pois bio 	riz bio 	sauce pois bio à la tomate 
		compote artisanale des Hautes Pyrénées	crème artisanale Bastidarra HVE chocolat	fruit bio	fromage blanc Ximun et Xabi HVE
				REPAS 100% BIO	REPAS 100% BIO
semaine du 17 au 21 avril 2023	carottes râpées bio vinaigrette 	salade de riz IGP Camargue 	salade de haricots verts bio 	taboulé bio	macédoine bio mayonnaise bio 
	boulettes de bœuf VBF façon couscous 	aiguillettes de colin panées MSC	lomo rôti	veau marengo bio Biozkaria 	omelette bio au fromage
	semoule bio	brocolis bio au fromage bio 	lentilles bio 	carottes bio persillées 	pommes de terre bio rissolées
	yaourt bio des Hautes Pyrénées	banane bio commerce équitable	flan nappé de caramel bio	petits suisses bio	compote bio locale pomme fraise
<p>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</p>					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

 : fait maison



**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

MENUS DU 24 AVRIL AU 5 MAI 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 24 au 28 avril	betteraves bio coquillettes bio semi complètes Euskal Pastak sauce pois bio provençale et fromage râpé bio fruit bio	céleri bio rémoulade confit de porc petits pois bio glace	tomates en salade nuggets de blé haricots beurre flan nappé de caramel bio	carottes râpées locales vinaigrette à l'orange couscous poulet merguez (semoule bio / légumes couscous bio) babybel bio	concombres bio locaux à la crème bio poisson frais pêche locale, oignons et poivrons purée de pommes de terre fraises du Lot et Garonne
semaine du 1er au 5 mai		salade perles et crudités omelette bio haricots verts bio compote bio	taboulé bio blanc de poulet aux champignons gratin de courgettes samos	salade de tomates bio steak haché pur bœuf bio sauce échalotes pommes de terre rissolées bio fruit bio	melon poisson frais beurre blanc citronné riz bio crème artisanale Bastidarra chocolat HVE
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison





**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

MENUS DU 8 AU 19 MAI 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					REPAS 100% BIO
semaine du 8 au 12 mai 2023		carottes râpées bio	pastèque	salade de pommes de terre	salade de coquillettes bio Euskal Pastak
		lasagnes bolognaise pur bœuf VBF	lomo rôti	plein filet de colin meunière	galette de seitan bio
		-	purée	haricots beurre	gratin de courgettes bio
		compote bio	glace	fruit bio	riz au lait de brebis bio Ondars
	REPAS 100% BIO				
semaine du 15 au 19 mai 2023	taboulé bio	concombres bio au fromage blanc	salade de tomates		
	sauté de volaille bio	aiguillettes de poisson MSC panées	chipolata grillée		
	haricots verts bio	gratin brocolis bio pommes de terre	petits pois bio		
	flan nappé caramel bio	glace	compote bio		

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison





SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 22 MAI AU 2 JUIN 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 22 au 26 mai 2023	salade de pommes de terre rôti de dinde au curry doux carottes bio persillées yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	céleri bio rémoulade parmentier de lentilles bio à la purée de pomme de terre bio - compote bio locale pomme pêche	betteraves bio rôti de porc rosties glace	concombres bio locaux sauté de veau bio local Biozkaria à la basquaise fusili bio semi complètes Euskal Pastak tarte aux pommes bio	carottes râpées bio vinaigrette poisson frais pêche locale sauce balsamique riz bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE
		REPAS TERROIR		REPAS 100% BIO	
semaine du 29 mai au 2 juin 2023		salade de tomates bio locales axoa de bœuf pommes de terre rissolées bio crème artisanale Bastidarra chocolat HVE	salade de pâtes tricolores nuggets de poulet plein filet haricots verts bio persillés fruit	coleslow bio émincés de pois bio à l'asiatique riz bio yaourt bio Baskalia	taboulé bio poisson frais pêche locale aux pimentos gratin de courgettes pommes de terre fruit bio

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- | | |
|--|--|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique | MSC : poisson issu de la pêche durable |
| IGP : Indication Géographique Protégée | BBC : Bleu Blanc Cœur |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée | HVE : Haute Valeur Environnementale |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | : fait maison |





SAINT MARTIN DE SEIGNANX

MENUS DU 5 AU 16 JUIN 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 5 au 9 juin 2023	concombres bio au fromage blanc	salade de riz IGP Camargue	tomates bio mozzarella	melon bio	salade de pommes de terre
	poulet rôti bio	filet de lieu frais	lomo grillé	sauté de bœuf bio à la tomate	omelette bio au fromage
	petits pois bio	ratatouille bio locale aux herbes de Provence	pommes de terre campagnardes	spaghettis bio	haricots verts bio
	compote bio locale pomme fraise	fondant au chocolat	crème dessert à la vanille	banane bio	riz au lait de brebis bio bergerie Ondars
	REPAS 100% BIO				
semaine du 12 au 16 juin 2023	betteraves bio	concombres bio vinaigrette	saucisson	pastèque	salade de tomates locales au basilic
	saucisse bio locale	nuggets de blé	steak haché pur bœuf VBF	parmentier de poisson MSC	blanquette de dinde BBC
	lentilles bio	gratin de courgettes bio	haricots beurre	salade verte	riz bio
	yaourt bio et local Baskalia	glace	fruit	semoule au lait maison	compote artisanale des Hautes Pyrénées

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.
Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré



Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- BIO : aliment issu de l'agriculture biologique
- IGP : Indication Géographique Protégée
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes
- MSC : poisson issu de la pêche durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur
- HVE : Haute Valeur Environnementale
- : fait maison



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS ESTIVAL		REPAS 100% BIO	
semaine du 19 au 23 juin 2023	concombres bio crème ciboulette	salade de tomates	salade de pépinettes	taboulé bio	melon
	rôti de porc	pizza artisanale bio au fromage	poulet rôti	sauté de veau bio Biozkaria à la provençale	poisson frais au curry doux
	purée	salade verte	ratatouille bio	carottes bio des Landes	coquillettes bio semi-complètes Euskal Pastak
	fruit	fromage blanc Ximun et Xabi HVE et sablé basque	mousse au chocolat	fruit bio	fromage de brebis fromagerie Agour
		REPAS 100% BIO			
semaine du 26 au 30 juin 2023	carottes râpées bio	salade de tomates bio	pastèque	saucisson	salade de pommes de terre
	lasagnes bolognaise pur bœuf VBF	galette de seitan bio	chipolata grillée	sauté de porc à l'asiatique	aiguillettes de colin panées MSC
	salade verte	courgettes bio gratinées	petits pois bio	riz bio	haricots verts bio
	compote bio	yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	glace	fraises	crème chocolat au lait de brebis bio Ondars
<p>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</p>					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison





**SAINT MARTIN DE
SEIGNANX**

MENUS DU 3 AU 7 JUILLET 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			REPAS FROID
semaine du 3 au 7 juillet 2023	<p>taboulé bio aux crudités de saison </p> <p>omelette bio au fromage </p> <p>gratin épinards bio pommes de terre </p> <p>glace</p>	<p>concombres bio au fromage blanc </p> <p>steak haché pur bœuf bio VBF sauce pizzaïola</p> <p>spaghettis bio </p> <p>compote bio locale pomme fraise</p>	<p>betteraves bio </p> <p>croque monsieur de dinde</p> <p>salade verte</p> <p>liégeois vanille</p>	<p>salade de tomates bio </p> <p>poisson frais pêche locale salsa verte </p> <p>purée pommes de terre bio </p> <p>gâteau basque bio à la fraise</p>	<p>chips locales tchanqué</p> <p>salade complète de riz IGP Camargue </p> <p>thon et crudités</p> <p>babybel bio et compote à boire</p>
<p>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</p>					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison

